* Coulis de poivron jaune = 2 poivrons coupés en deux sur lesquels on verse un filet huile d'olive et que l'on poêle pour retirer la peau une fois refroidis. Les mixer en ajouter 1CS d'huile de noisette par poivron.

* Coulis de cresson = Mettre les ¾ du cresson dans une casserole avec la crème et le vin blanc, à feu moyen, pendant 12mn. Mixer le tout, écraser la gousse d'ail, épluchée, avec la paume de la main, l'ajouter au cresson et mixer.

* Coulis de tomates = mixer 4 belles tomates avec filet huile olive, 8 feuilles menthe ciselées, sel, poivre.

* Crème de persil = Blanchir 1 botte persil plat (dont on a retiré les queues). Pendant ce temps, chauffer la Fleurette au premier bouillon, y verser le persil blanchi, cuire 2 à 3mn et mixer puis assaisonner.

created by free version of DocuFreezer